Discours sur le regne végital
(1780).

DISCOURS

SUR

LE REGNE VÉGÉTAL

PRONONCÉ LE 3 MARS 1780.

DANS LA L:. DE CATHERINE

à L'ÉTOILE DU NORD,

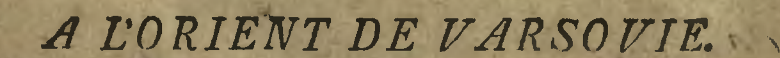
PAR LE F. H....

DOCTEUR EN MÉDECINE,

& MEMBRE DU C. S. DE LA DITTE L:.



A L'ORIENT DE VARSOVIE.



Aux Dépens de la L:.



DISCOURS

SUR LE REGNE VÉGÉTAL.

IL a plû à la S:. L:. de me donner pour ſujet à traiter l'Eloge du Règne végétal; je ne puis ſatisfaire à ce devoir auſſi amplement que la matière l'exige, puiſque ſous cette dénomination, non ſeulement eſt compriſe la connoiſſance de toutes les claſſes, de tous les genres, & de toutes les éſpèces de plantes, mais encore la philoſophie des végétaux, tant générale que particulière. Nous tâcherons donc dans ce diſcours d'embraſſer ce Règne ſeulement ſous les points de vuë les plus généraux.

Quelle matière M. F.! quelle immenſité! que la Toute-puiſſance du Grand Architecte de l'Univers eſt admirable dans la multiplicité des êtres compris dans ce Règne! quelle richeſſe! quel luxe dans ſes ouvrages! quelle uni-

formité conſtante dans leur réproduction. Depuis la création jusqu'à nos jours, des loix immuables ſe ſont ſoutenues touchant la nature organiſée; ces êtres ſe ſont ſuccedés & reproduis, ſans paſſer les bornes preſcrites par le Créateur, qui confond l'impie dans tous les temps, qui a mis ſous ſes yeux & ſous ſa main des preuves perpétuelles, des preuves phiſiques; que la matière ne peut rien ſans l'ordre Suprême de celui qui l'a tiré du néant.

Voyons, M. F. , les avantages que l'induſtrie humaine a retiré de la connoiſſance & de l'étude du Règne Végétal; je penſe qu'on peut les réduire à quatre.

1*mo.* La Médecine a découvert les vertus d'un nombre infini de plantes, qu'elle a employé enſuite à combatre nos maux avec les plus grands ſuccès.

2*do.* L'Agriculture les a rendù propres à nous ſervir d'une nouriture ſaine & abondante, ainſi qu'aux animaux que nous entretenons pour nos ſervices.

3*tio.* Les Arts en ont tiré de grands ſecours pour ſe créer, ſe perfectionner & pour nous procurer des commodités en tout genre.

4*to.* Les Avantages de ſimple agrément, dont ce Règne nous favoriſe, ſont ſans nombre.

Conſiderons ſéparément combien les plantes médicinales nous ſont néceſſaires; combien nous doivent être

précieuſes les productions de l'agriculture; combien les matières que ce Régne fournit aux Arts, nous ſont utiles; & enfin combien il nous eſt agréable d'avoir ſoumis la nature en ce genre à nos gouts & à l'embelliſſement de nos demeures.

PREMIERE PARTIE.

IL eſt inconteſtable M:. F:. que les premiers remèdes dans les temps les plus reculés, & lorſque la médecine étoit au berceau, ont été tirés des plantes, & actuellement même il n'eſt preſque point de maladies qu'un médecin habile & verſé dans cette ſcience ne puiſſe ſurmonter avec leur uſage.

C'eſt avec les amers végétaux que les fièvres à la marche périodique ſont combatues; que le friſſon qui les annonce eſt diminué; que les angoiſſes précordiales & hypocondriaques qui les accompagnent s'évanouiſſent; que la chaleur qui les ſuit s'amortit inſenſiblement, qu'à la foibleſſe qui en réſulte ſuccède une force nouvelle. C'eſt avec les amers que les eſtomachs pareſſeux & froids ſont réchauffés & fortifiés, que les mauvaiſes digeſtions ſont prévenues, & qu'on rend à cette fonction toute ſon énergie, fonction ſans contredit qui contribue le plus à notre ſanté, parceque d'elle dépend la bonté des ſucs qui

raffraîchiſſent & renouvellent cette liqueur précieuſe qui arroſe & vivifie les moindres parties de notre corps, & qui eſt la ſource de toutes les ſécrétions, & de tous les liquides quelquonques que contiennent nos vaiſſeaux. C'eſt avec les amers que nous rétabliſſons les forces, ſoit que la foibleſſe qui réſulte de leur perte, ſoit une ſuite de longue maladie, ou l'effet du relachement de la fibre.

Si nous avons des humeurs épaiſſes & groſſières à combatre, les délayans & les appéritifs nous donnent des armes infaillibles pour détruire & chaſſer ces ennemis. Les obſtructions les plus fortes & les plus invétérées cèdent à leur uſage répété & continu. Les vaiſſeaux reprennent leur double mouvement de dilatation & de conſtriction; les circulations rentrent dans leurs loix naturelles; les humeurs attenuées ſe remettent dans leur cours ordinaire: le convaleſcent ſe ſent révivifié; la nature enfin jouiſſant de toutes ſes fonctions les exécute avec plaiſir.

Quel puiſſant ſecours ne trouvons nous pas dans l'uſage des acides & des alkalis végétaux! Ces acides combattent la putréfaction, enchaînent les humeurs exaltées, temperent la bile trop âcre, donnent aux ſucs digeſtifs une meilleure qualité, excitent doucement le mouvement periſtaltique des inteſtins, met en vigueur

toutes les ſécrétions. Les acides previennent la diſſolution du ſang, ſur la fin des fièvres ardentes, lorſqu'il s'eſt formé dans les humeurs du malade une âcreté qui viſe à l'alkali; ils tempérent ſon efferveſcence, ce qui les rend utiles, néceſſaires même à ceux dont la trop grande tenſion de la fibre rend la conſtitution ardente; nuiſibles au contraire aux tempéramens froids dont la fibre éprouve une trop grande laxité. Les acides ſont attenuans lors qu'il y a des humeurs glaireuſes, ou une lymphe épaiſſe coëneuſe avec chaleur, alors agiſſans ſur les ſolides, ils les excitent à briſer les liqueurs viſqueuſes.

Les acides étant des corps très pénétrans, eu égard à la forme de leurs parties, le devienent encore davantage, lors qu'en les uniſſant aux fluides, la tenuité & la mobilité de ceux-ci, en leur ſervant de véhicule, les rend plus propres à pénétrer & à diſſoudre.

Arrêtons-nous un inſtant ſur les alkalis végétaux: jettons un coup d'œil ſur les cas où ils doivent être employés, ainſi que ſur leurs effets. Par leur uſage on détruit en peu de temps l'acide prédominant des humeurs contenues dans les premières voyes; on réſoud les obſtructions du foye, on fait couler la bile; en donnant un mouvement plus fort au ſang, & en débaraſſant les reins des parties glaireuſes qui s'oppoſent aux fonctions de ce viſcère; ils deviennent diurétiques. Par le même méchaniſme ils deviennent quelquesfois ſudorifiques, très dangereux dans

le cas de chaleur pour peu qu'il y ait de diſpoſition à la putréfaction alkaline, que les humeurs ſoient trop exaltées & tendent à la diſſolution; leur uſage doit être dirigé par une main prudente. Ces ſels ſont d'un grand ſecours dans les maladies extérieures, où il faut mondifier; ils arrêtent ſur-tout les progrès de la mortification; en général les alkalis ſont de puiſſans fondans, & les diſſolvans naturels des matières graſſes.

Des acides & des alkalis végétaux joins enſemble par une effervefcence qui eſt une ſuite de leur nature réciproque, & qui forme la première loi des affinités chimiques, il reſulte un ſel neutre qui n'a plus les mêmes effets que ces ſels avoient ſéparement; ce produit devient cathartique, fébrifuge, altérant, corrige l'excès d'acide & d'alkali dans les humeurs, aux quelles il rend l'équilibre,

Faut il donner au ſang un leger mouvement pour qu'il ſe dépouille d'une humeur ſuperflue, & que la ſécretion de la peau ſoit plus abondante? les racines & les bois ſudorifiques rempliſſent nos vues.

Nous trouvons enfin dans ce Règne les purgatifs les plus doux & les plus forts, les émétiques & les évacuans de tout genre. Nous y trouvons les aſtringens qui remédient aux évacuations exceſſives de quelque eſpèce qu'elles ſoient. La nature y a mis les aſſoupiſſans & les calmans qui portent la tranquilité dans les douleurs les plus aigues. Cette

ſage

ſage mère n'y a point oublié les rafraîchiſſans & les échauffans; remèdes que nous devons qualifier de ces noms, malgré que ces effets ne ſoient que ſecondaires.

Se préſentent enſuite les huiles de toute qualité, les eſprits, les gommes, les réſines, les différentes combinaiſons que la chimie en fait, tant pour l'uſage intérieur que pour l'extérieur, les différentes préparations que la pharmacie en forme, & enfin les ſecours que la chirurgie en tire journellement.

Ne paſſons pas ſous ſilence M:. F:. ces deux écorces fameuſes que nous devons à la découverte du nouveau monde, que le Perou & les terres magellaniques nous donnent. Félicitons nous d'être nés dans un ſiècle, où nous en trouvons la matière médicale déjà enrichie, & au temps où ordonnées par main de maître, elles font des miracles étonnans.

Jettons un oeil reconnoiſſant ſur ces immenſes tréſors, que le Grand Architecte de l'Univers nous a prodigué, pour ſervir d'antidotes & de remèdes à nos maladies. Tâchons d'acquérir la connoiſſance des vertus de toutes les plantes connues; tâchons d'en découvrir de nouvelles; ne nous laiſſons point entraîner dans cette étude, par l'eſprit de ſyſtême, qui eſt le plus grand obſtacle aux ſciences & aux découvertes. Adoptons la méthode des bota-

B

niſtes, où l'on trouve le moins d'exceptions: c'eſt la meilleure, parce qu'elle approche le plus de la marche de la nature, ſans ceſſer d'admirer, & d'honorer la mémoire des grands hommes qui ont montré le chemin dans cette carière.

SECONDE PARTIE.

QUittons les plantes médicinales, M:. F:. conſidérons à préſent celles dont l'homme ſe ſert comme alimens, pour en faire une partie de ſa nourriture. Les grains, les légumes, les fruits, les différentes boiſſons aqueuſes, fermentées, ſpiritueuſes; voyons quelles préparations il en a tiré, & comment il eſt parvenu à s'en faire des jouiſſances.

Du ſceptre juſqu'à la houlette, (quoi qu'en diſe un critique célébre) le premier beſoin, parmi les hommes en ſociété, eſt le pain.

Perſonne n'ignore les premiers apprêts, que recoit le grain, avant que d'être réduit en farine. De la fineſſe, & de la qualité de celle-ci, de la quantité & de la bonté de la levûre, de l'expérience & de la main de l'ouvrier, du degré de chaleur & du tems propre à la cuiſſon, dépendent la délicateſſe & la légéreté du pain; il n'a pas d'abord été porté au point de

perfection où il est parvenu depuis. On a commencé par délayer la farine avec de l'eau, & faire cuire simplement ce mélange; il en est résulté une masse pésante sur l'estomach, presque sans goût, de difficile digestion. Il étoit réservé à la fermentation, à cette source de la génération de tous les êtres sublunaires, de développer les principes de ce mélange; de le rendre savoureux, sain, nourrissant & léger: du choix du grain, de l'extrait de la première, seconde, ou troisième farine, du plus ou moins de son qu'on y laisse, naissent les différences de qualité de cet aliment. Au riche & à l'homme de lettres, dont les puissances digestives n'ont pas cette vigueur, qui se trouve dans l'homme exercé au travail journaillier, il faut du pain le plus délicat: l'ouvrier & le pauvre consomme le plus grossier, tous en font le fondement de leur nourriture; sans lui les mets les plus recherchés ne sont point agrèables, & ne flattent pas le goût; avec lui le pauvre satisfait son appétit.

Les autres plantes farineuses, fournissent des mets de plusieurs sortes; les gruaux, le ris, l'orge mondé, toutes les pâtes préparées, sont un aliment sain pour tous les âges, pour tous les tems & pour tous les états; l'homme simple en fait usage avec le plus léger assaisonnement, aussi y trouve-t'il des principes de bonne santé & de vie; on les présente à l'homme recherché, de manière à ne les plus reconnoître, & toujours assaisonnés de poisons

délicieux & attraians, qui minent insensiblement sa constitution, & portent dans ses viscères des principes de maladie & de mort. Enfin ce sont les plantes farineuses qui font la base de tous les mets substantiels, épais & très nourrissans.

Après les substances extraites des grains les plus précieux, sont les herbages, les racines, tout ce que le potager peut fournir en toute sorte de verdure; chacun sçait, combien ce produit orne les tables les plus somptueuses, relève le goût des mets les plus fins, & en multiplie le nombre avec une variété infinie. Il est pour les gens de la campagne la nourriture ordinaire; la terre qu'ils cultivent, leur fournit abondamment ces substances; la préparation qu'ils en font, est simple, & prompte; il en résulte un aliment sain, qu'ils se procurent à peu de frais; également propre aux enfans & aux personnes âgées; leur estomach les digére facilement, le chile qui en résulte, est approprié à la foiblesse de leurs organes; il est doux, & chargé des parties balsamiques de ces plantes. Les convalescens ne vivent presque que de ces substances; le goût en est agréable, & leurs sucs sont nourrissans. La fibre affoiblie par la maladie passée, les tourne facilement en la liqueur qui la renouvelle, qui la fortifie, & qui l'entretient dans cette souplesse, & dans cette élasticité, qui fait que ses ossilations répondent au poids, à la force, à la quantité, & à la réaction des fluides qu'elle

fait circuler. Combien de maladies même peuvent être con battues & vaincues, par l'uſage continu des plantes potagères? quelle ſatisfaction pour les malades de trouver dans leurs alimens, des rémèdes à leurs maux; quelle gloire pour le médecin de n'avoir emploié que des armes ſi foibles, pour ſurmonter des maladies graves, dont il a reconnu ſavamment les cauſes, dans les mauvaiſes qualités des humeurs, dans leur quantité, ou leur épaiſſeur.

Ce ne ſont pas des tréſors, que la nature nous fournit, pour une ſeule ſaiſon ſeulement; tous les tems de l'année ſont marqués, par quelque nouveauté en ce genre; l'hiver même, en aidant cette mère bienfaiſante qui paroît morte, ou engourdie, elle nous fait encore quelques préſens.

Portons nos regards M:. F:. ou Pomone nous étale ſes dons; jouiſſons de l'aſpect le plus enchanteur; trois ſens ſe trouvent affectés de ces richeſſes: la vue par les plus vives, les plus belles couleurs, & leur mélange; l'odorat par les parties que la chaleur & l'air en exhale; le goût! M:. F:. c'eſt là que l'art eſt en défaut; il doit diſparoître, & laiſſer triompher la nature, ſon modele & ſon maître: il ne peut paroître ici, que pour nous conſerver, & perpétuer la jouiſſance des fruits de toute eſpèce, avec cette ſubſtance concrete, extraite de ces cannes précieuſes, que les climats brûlans nous

fourniſſent; mais cet art ne nous les préſente que changés & flétris, leurs couleurs diſparoiſſent, & le goût en eſt altéré. De la fraiſe juſqu'à la pêche, de la figue juſqu'à l'ananas, quelle diverſité! quelle gradation! dès la fin de la ſaiſon, où la nature s'eſt parée de nouveau, nous commençons à jouir de ces agréables productions, & les fruits de garde, qui ſont auſſi les plus abondans, ne ſont pas conſommés, que cette mère inépuiſable renouvelle ſes largeſſes. Quel ornement pour le ſervice le plus recherché de nos tables? avec quelle voluptueuſe ſatisfaction, tous les goûts ne ſont-il pas flattés des différens fruits que l'on y ſert? leur arangement, leur mélange ne couronne-t-il pas les repas les plus ſplendides; rien enfin pour cet uſage ne peut les remplacer; les différens tems de leur maturité, nous en prolonge la durée; mais l'habitude que nous avons à chaque renouvellement de ſaiſon, d'être environnés de ces dons précieux nous empêche d'en ſentir tout le prix.

L'aliment que les fruits nous préſentent, eſt ſain & raffraîchiſſant, les premiers hommes en ont fait leur ſeule nourriture; la nature humaine toute neuve encore, (ſi je puis me ſervir de cette expreſſion), exempte des germes des maladies, ſortant des mains du Créateur, & ayant toute ſa force, n'avoit beſoin de rien de plus pour ſe ſoutenir & ſe perpétuer; auſſi malgré cette légère nourriture, jouiſſoit-elle d'une longue virilité, que notre

courte jeunesse ne vaut pas, ainsi que d'une vieillesse vigoureuse, que notre état de plus grande force, n'égalera jamais. Visitons la cabane du laboureur, la chaumière du pauvre, les fruits de chaque saison, que ses propres vergers, ou les arbres des forêts leur donnent, sont recueillis; ce qu'ils ne peuvent consommer pour le moment, est séché avec soin, ces petites provisions deviennent très précieuses pour eux & pour leurs familles.

Des différens grains, & des différens fruits, on prépare plusieurs sortes de boissons: on en prépare d'aqueuses, telles que les infusions des plantes & de leurs racines; on en fait avec les substances des grains, extraites par l'eau & la cuisson, & avec les sucs des fruits exprimés, dépurés, divisés dans une suffisante quantité d'eau, boissons agréables, rafraîchissantes, ou échauffantes selon la nature des végétaux qui en sont la base. Nos goûts ont mis en ce genre, à contribution les climats les plus éloignés. La Chine nous fournit ces feuilles, dont l'eau bouillante tire la teinture & le parfum, & dont l'usage est presque universel; l'Arabie & les isles nous donnent ces grains, avec lesquels on prepare cette liqueur, qui fait les délices de l'Europe & de l'Asie particulierement; dont l'usage fait succeder la gaieté à la tristesse, la force à l'accablement, monte l'imagination du sage, du poëte & de l'homme de lettre. C'est de l'Amérique que nous tirons cette substance

dont on prépare cette boiſſon reſtaurante, reſſource pour la vielleſſe, dont on uſe cependant dans tous les âges, lorſque les forces ſe trouvent épuiſées, & qui ſans fatiguer les reſſorts de la digeſtion, nourrit beaucoup.

Se préſentent enſuite les boiſſons fermentées & ſpiritueuſes. Sous le nom de boiſſons fermentées, nous comprenons la bière, le cidre, tous les vins. Ces boiſſons ne doivent leur force, qu'à leurs principes ſucrés & mucqueux, qui ſont ſuſceptibles de fermentation; mouvement inteſtin des corps, qu'une douce chaleur & la libre communication de l'air favoriſe, & que le grand froid, le feu, ou l'air intercepté empêche; cet état dévelope les principes des ſubſtances que l'on y ſoumet à des degrés différens; le premier, eſt la fermentation vineuſe, le ſecond, la fermentation acide; le troiſième, la fermentation putride; il ne s'agit ici que du premier, où l'eſprit, l'huile, le ſel, la terre & l'eau, ſe combinent tellement enſemble, qu'il en réſulte une liqueur agréable, aſſés forte, ſaine, & de beaucoup de goût. L'art pour conſerver ces boiſſons, dans leur bonté, eſt d'en arréter la fermentation à tems, autrement elles pourroient paſſer promptement au ſecoud dégré, qui eſt l'acidité; à ce point, on les tranſvaſe dans des vaiſſeaux fermés exactement, & en leur ſupprimant la libre communication de l'air, on arrête le mouvement inteſtin qui à peine a parcouru le premier degré; ces boiſons ſe

conſervent

conſervent à raiſon du tems qu'il a fallu à leurs principes pour ſe développer. La bière à qui il en faut moins qu'au cidre & au vin, peut-être parce qu'on l'aide pour parvenir au degré de fermentation qui lui eſt néceſſaire pour devenir boiſſon vineuſe, parcourt ces gradations plus promptement, & le vin qui eſt le plus long-tems avant que d'entrer en fermentation, eſt auſſi la liqueur qui ſe conſerve le mieux, & qui non ſeulement eſt la plus parfaite de toutes, mais encore il eſt la *production par excellence du Règne Végétal.* Perſonne n'ignore que la bière eſt l'extrait de certains grains qu'on a fait germer pour faire ſortir la partie mucqueuſe & ſucrée, qui eſt ſuſceptible de fermenter promptement, & cuit dans une ſuffiſante quantité d'eau & avec une plante amère qui lui donne plus de goût; que le cidre eſt le ſuc exprimé de certaines eſpèces de pommes ou de poires; & que le vin eſt le jus pur du raiſin, de ſorte que Céres & Pomone après avoir rempli nos magaſins de proviſions pour nos alimens, rempliſſent encore nos celliers pour nos boiſſons.

Ces liqueurs priſes dans l'état de leur plus grande fermentation vineuſe, ſoumiſes à la diſtilation, donnent un eſprit ardent, dont l'induſtrie humaine s'eſt fait encore une nouvelle ſource de plaiſir; ces différens eſprits, adoucis & aromatiſés, nous donnent ces variétés infinies de liqueurs ſpiritueuſes, dont l'uſage modéré eſt

ſi ſalutaire aux perſonnes qui jouiſſent d'une bonne ſanté, & dont l'abus eſt ſi nuiſible.

Lors que ces boiſſons paſſent du premier degré de fermentation au ſecond, elles deviennent acides, & donnent naiſſance aux différentes eſpèces de vinaigre, qui ſont de tous les aſſaiſonnemens les plus ſains & ſouvent les plus agréables.

Tous les grains, tous les fruits en général, les ſucs mucilagineux & doux de certaines plantes, le ſucre ſur tout après avoir ſubi une legère préparation, & une fermentation ſuffiſante, donnent un eſprit ardent; de ces matières on peut auſſi préparer des vinaigres, & les marcs forment d'excellens engrais, ſi on ne veut pas les faire paſſer au feu, pour de la lotion de leurs cendres, extraire les ſels lixiviels & alkalis dont elles abondent, *que les deux chimies emploient ſi ſouvent*, & qu'elles regardent comme une de leur plus grande richeſſe.

L'homme doit entretenir pour ſes beſoins des animaux, tels ſont ceux qu'il emploie au labourage, aux tranſports des choſes de commerce, & ceux dont il ſe ſert dans ſes voyages, enfin ceux qu'il deſtine à ſa propre nourriture, c'eſt dans les végétaux qu'il trouve de quoi les nourrir: les différens grains, les fourages de toute

eſpèce, les paturages en tout genre, font un objet qui exerce ſon induſtrie & qui devient le but de ſes travaux.

TROISIEME PARTIE.

PAſſons M:. F:. aux avantages que les Arts retirent de ce Règne. La foudre tombant un jour ſur quelques bois épars les enflamma, les premiers hommes étonnés à ce ſpectacle nouveau, majeſtueux & innattendu, ſe ſentirent réchaufés en approchant de ce phénomène naturel & de cet élement vorace; ils ne ſe doutoient pas que le Grand Architecte de l'Univers, en créant la lumière, avoit auſſi répandu dans toute la nature le même élément, mais doux, diviſé, inviſible, impalpable pour être l'ame de tous les êtres créés, & le principe de leur génération perpétuelle; ignorans donc que ce tréſor & cette étincelle de vie fut déjà ſur terre & parmi eux, revenus de leur ſurpriſe, leur premier mouvement fut de ſe proſterner pour adorer le Créateur dans ſes ouvrages, & le remercier de ce bienfait; le ſecond fut de donner à ce feu un aliment nouveau, & de tâcher de fixer parmi eux cet élément en lui fourniſſant des matières propres à le perpétuer; ils trouvèrent dans les végétaux tout ce qui pût remplir leurs vues. La négligence, le haſard, ou quelque accident ayant fait diſparoître ce feu, faute de

pâture, d'un autre côté les connaiſſances de ces premiers hommes s'étant étendues, & ayant remarqué que de deux corps durs vivement choqués enſemble, il en partoit des étincelles viſibles, ils cherchèrent des matières propres à les recueillir, à les multiplier & à les fixer: c'eſt encore parmi les végétaux qu'ils trouvèrent l'objet de leurs recherches.

C'eſt donc à toute eſpéce de bois que nous devons preſque tous les avantages que le feu nous procure; c'eſt par lui que nous avons rendu les métaux les plus compactes & les plus durs, ſouples & flexibles; c'eſt par le ſecours du bois que nous pouvons les ſéparer des matières hétérogènes qui les enveloppent; c'eſt par lui que nous en raſſemblons le grain en maſſe; que nous leur donnons différentes formes, tant aux plus précieux que la ſociété emploie par convention, comme ſigne des choſes dont ils repréſentent le prix, qu'aux plus communs dont l'uſage eſt ſi néceſſaire pour le labourage, pour la guerre, pour la marine, enfin pour tous les Arts; c'eſt par lui que les matières les plus réfractaires ſe plient au génie & à la main de l'ouvrier qui les employe par les moiens les plus victorieux pour ſervir à nos beſoins, à nos uſages, à notre luxe même; c'eſt par lui & en partie par le ſel alkali des plantes que la verrerie donne naiſſance à ces meubles précieux, qui réfléchiſſent au naturel l'image de l'homme, & tout ce qui l'environne, & qui multiplie la

vûe d'une partie de ses jouissances; c'est par cet art que nous trouvons les moiens de transmettre dans nos temples, dans nos palais, dans nos maisons, la lumière & les rayons vivifians de l'astre du jour, sans être exposés aux froids aquilons; c'est par cet art que nous jouissons de ces vases brillans, mais fragiles, qui ornent le service de nos tables, dans lesquels sont versés le nectar & l'ambroisie, pour être porté jusques sur nos lévres.

Ce sont les Végétaux qui ont fourni aux premiers hommes les matériaux pour se mettre à l'abri des injures des saisons, & même actuellement la moitié des habitans de la terre habite des logemens construis des productions seules de ce Règne; c'est lui qui orne, qui donne la commodité & la sûreté à nos demeures; c'est le bois qui fait la base de nos voitures, & qui fournit la matière de ces lambris, de ces alcoves, de tous ces meubles recherchés, que la nécessité inventa & que la molesse & le goût ont perfectioné.

C'est aux Végétaux que nous devons une partie de nos habillemens, c'est d'eux que l'on tire la matière de ces précieuses dentelles qui servent à relever le négligé de la beauté & des graces, & qui décorent si bien la toilette ainsi que le trône destiné à gouter les pavôts de Morphée. C'est avec eux que l'on prépare cet heureux tissu uni & frais qui voile & qui touche immediatement

les tréſors les plus précieux, & les plus cachés de l'amour, tout enjouant au tour d'eux. De quelques unes de nos plantes indigènes & de quelques exotiques, l'art eſt parvenu à fabriquer des étoffes qui le diſputent à la laine & à la ſoie, pour l'éclat & la durée, qui ont le mérite de la légéreté ſur la première de ces ſubſtances animales, & qui par cette raiſon & la fraîcheur qui les accompagne, ſont préférés dans la ſaiſon des chaleurs.

C'eſt encore de ces matières à demie uſées & preſque détruites que l'on fait & prépare cette pâte qui prend une conſiſtance ſolide, & que nous emploions à tant d'uſages; les ſciences, la politique, le commerce, les correſpondances ſont ſervies & entretenues par le papier, cette ſubſtance qui ſe conſerve aſſés pour ſauver de l'oubli, & pendant des ſiècles entiers les découvertes des ſçavans en tout genre, & pour faire paſſer à la poſtérité tout ce qui en eſt digne par l'imprimerie ou l'écriture.

Venons maintenant aux teintures; cet art a d'abord pris naiſſance en emploiant ſimplement les ſucs des bayes, les décoctions des racines, & des différens bois; la chimie venant au ſecours de ces procédés, pour rendre le teint plus tenace & plus durable, y a ajoûté quelques minéraux. C'eſt donc aux plantes & à leurs différentes parties que nous ſommes redevables preſque de toutes les couleurs, & ſi les autres Règnes nous en

fourniſſent quelques unes, on ne peut les emploier que ſur des matières déjà teintes & préparées avec des végétaux; les plus beaux tiſſus de ſoie & de laine ne ſont preſque rien par eux même, ſi l'art ne vient par les teintures en diſpoſer les ſurfaces, de manière à réfléchir différement les accidens de la lumière, mère primitive de toutes les couleurs.

Ce ſont les Végétaux qui nous fourniſſent les réſines, les gommes, les huiles, & les eſprits, avec les quels nous préparons ces vernis précieux & de durée, dont l'application reléve toute peinture, toute couleur avec le plus grand éclat, en fait paroître les moindres parties, & ſur tout les beautés ſavantes du clair obſcur. Nos meubles, nos chars, nos lambris, ont recû un nouvel ornement, depuis cette invention, & par l'emploi de ces ſubſtances, ils ont acquis un mérite de plus, celui d'être conſervés long-tems dans leur première fraicheur.

QUATRIEME PARTIE.

NOus avons vû les plantes & pluſieurs végétaux ſervir de rémède à nos maux; nous les avons parcourû comme faiſant partie de notre nourriture; nous avons examiné leur utilité pour les Arts & leur néceſſité

même pour plusieurs; voyons maintenant M:. F:. comment ils embelliſſent la nature, comment les fleurs parées des plus vives couleurs ornent nos parterres, l'embelliſſement de nos boſquets par les arbuſtes, les points de vue de nos hautes futaies, & enfin cet enſemble touchant, dont la jouiſſance eſt pour tous les goûts & pour tous les hommes; la nature, ornée des végétaux, eſt pour le ſage la ſource des plus profondes réflexions; c'eſt ſon étude qui le conduit aux connoiſſances les plus relevées.

C'eſt ici où je ſens plus que jamais mon inſuffiſance, pour tracer ce tableau auſſi dignement qu'il le mérite, il me faudroit le pinceau le plus hardi, les couleurs les plus vraies, mais le feu de votre imagination, & votre indulgence, M:. F:. ſuppléeront à ma foibleſſe.

Tranſportons nous dans un de ces endroits, où la nature ſe plaît quelque fois à raſſambler toutes ſes richeſſes ſous un même point de vue; un vallon vaſte & étendu, dont les plis & replis ſe rétréciſſent dans l'éloignement, pour laiſſer appercevoir toute la beauté du coup d'oeil, & que quelques coteaux couronnent, ſera l'amphitéâtre où nos yeux vont jouir de ce ſpectacle: tous les végétaux ſont les ſeuls ornemens de cette perſpective, & ſi quelques ruiſſeaux, des rochers, des torrens, des villages, quelques ruines dans ce tableau vivant multiplient les jeux de l'optique, ce n'eſt que pour faire mieux reſſor-

tir

tir la principale parure; le premier objet qui ſe pré ſente dans la plaine, ce ſont les dons de Céres, une partie approche de cette maturité qui fait l'eſpérance du laboureur, les épis jauniſſans ſe courbent déjà ſous leur propre poids, les zéphirs qui les agitent telle qu'une onde légère qu'ils careſſéroient, préſentent tour-à-tour leurs ſurfaces au père de la chaleur, pour en récevoir leur dernière perfection; l'autre partie naiſſante encore repoſe par la plus belle verdure la vue fatiguée d'atteindre juſqu'aux objets les plus éloignés, dont une douce vapeur affoiblit les reflets. Plus loin ſe préſente la prairie qu'un ruiſſeau arroſe & partage; ſa verdure foncée & ſombre, marque qu'on l'a déjà dépouillée, mais inépuiſable en ſes productions, elle offre encore aux troupeaux aſſemblés une nourriture abondante: ici ſans ſoin, ſans culture croiſſent mille fleurs, parmi leſquelles brillent l'amaranthe pourprée, & la douce immortelle; là s'élévent le pavôt & les lis des champs, auxquels Salomon même dans toute ſa gloire ne pût être comparé. Ici les fleurs panachées ſemblent ſe diſputer le rang; là on voit un vif azur vouloir l'emporter ſur l'or d'une plante voiſine. L'éclat des couleurs qui les pare reléve infiniment cet aſſemblage de beautés, & fait douter ſi ce ſont les détails ou l'enſemble que l'on admire. Au de là s'élévent ſur la naiſſance du coteau, ces ſeps taillés & conduits, dont les feuilles larges & découpées

font un des plus beaux ornemens de la nature, & dont le fruit qui les accable eſt ſoutenu, de crainte que la branche qui le porte ne ſe rompe ſous le poids; dans peu ces productions par l'ordre du maître ſeront transformées en cette liqueur précieuſe, dont nous avons déjà fait l'éloge. Au deſſus voyé ce bocage, les arbuſtes de toute eſpèce qui le compoſent, ſe diſputent à l'envi l'avantage de l'embellir, tantôt ils ſont diſtribués en maſſe, & ſe trouvent aſſés ſerrés, pour empêcher de voir le terrein qui les produit; tantôt ſéparés & éloignés les uns des autres, ils laiſſent apercevoir le riche gazon, qui avec ces arbriſſeaux forme un charmant contraſte de verdure; enfin le tout eſt couronné par une forêt antique & majeſtueuſe, dont les dernières racines s'enfoncent juſqu'aux abîmes de la terre, & dont la cime touche aux cieux; c'eſt là où ſe perdent les dernièrs efforts de la vûe, mais par la place que la nature lui a aſſignée, ſa hauteur loin de déranger l'ordonnance de ce magnifique & riant payſage, en fait un tout d'un accord parfait.

Otons à ce tableau tous les Végétaux qui le couvrent, que nous reſtera-t'il? des montagnes arides, des vallons triſtes & déſolés, des rochers affreux, une morne ſolitude, les terres des coteaux n'étant plus retenues par les racines des plantes ſeront bientôt entraînées dans la plaine; les torrens détruiſans tout, tranſporteront les collines au millieu de cette vallée, qui deviendra le

tombeau de toutes les hauteurs qui la formoient; le Ruisſeau qui en marquoit l'endroit le plus bas, ſera bientôt comblé, toute cette belle harmonie va être bouleverſée, & le lieu le plus charmant, & le plus riche de la nature embellie, va devenir un horrible déſert, où les bêtes les plus ſauvages, & les plus féroces ne voudront pas même habiter. Telle eſt la différence de la nature ornée des végétaux & des plantes, ou de la terre nue & dépouillée de cette parure. L'homme l'ayant ſenti, à voulu près de ſa demeure raſſembler la beauté des ombrages, des maſſifs, pour avoir ſous ſes yeux une foible imitation de ce que la nature parée des végétaux, répreſente en grand, de là nâquit l'Art des jardins.

Dans les tems les plus reculés, la nature fut toujours gênée par cet Art, les hiſtoires anciennes nous parlent de ces jardins fameux, que ſoutenoient des voutes énormes, qui ſurpaſſans les combles du palais auxquels ils apartenoient, étoient preſque ſuſpendus dans les airs, & faiſoient une des merveilles du monde. Si l'on nous décrit les jardins des Grecs, des Romains, c'eſt toujours la régle & le compas qui les avoient tracés, en formant de triſtes alignemens, & des allées monotones. Le ſiècle paſſé & le commencement de celui-ci ont eu les plus grands maîtres en ce genre; mais leur génie toujours aſſervi à ces anciennes méthodes, n'ont oſé ſoumettre

l'Art à la nature: l'on voyoit avec admiration, dans ces tems, des charmilles taillées ſuivant les ordres de Corinthe & d'Ionie, des arbuſtes former des baluſtrades, des ifs ſombres répréſenter des colonnes, & des quarés chargés de broderie.

La Chine & l'Angleterre ont épuré notre goût ſur cet Art, & le génie actuellement ſans entraves peut s'exercer dans tous les genres de beauté & d'embelliſſemens, ſans craindre les répétitions, ou l'uniformité. Enfin on tâche par tout de profiter de ce que la nature a déjà fait, & ſi l'on ajoûte quelque choſe, c'eſt en l'imitant ſi parfaitement, que les plus clairvoyans peuvent s'y tromper. Delà ces points de vue piquans que l'Art autrefois n'a jamais pu rendre; ces verdures majeſtueuſes, où Règne une éternelle fraîcheur; ces couverts épais, où les rayons du ſoleil peuvent à peine jouer, qui prêtent tant aux méditations du ſage, & aux douces rêveries des tendres amans; delà ces ſuperbes maſſifs, ces boſquets enchantés, où les arbuſtes de tous les climats ſe trouvent raſſemblés, & nous offrent leurs richeſſes; delà ces tapis immenſes & veloutés qui ſe perdent dans une variation infinie d'objets. Les fleurs que l'on raſſembloit autrefois en maſſif ſe diſtinguoient à peine, on n'en voyoit que l'énſemble, l'eclat des unes nuiſoit à celui des autres; actuellement par les groupes épars que l'on en forme, ces chefs d'œuvres des végétaux font leur effet:

féparément, & l'humble violette ne craint plus d'être écrafée par la tubereufe altière, ni la tendre penfée par la rofe orgeuilleufe. Ici on ne voit plus la nuance, où la vue paffoit autrefois du jardin dans la campagne; l'illufion de tous les objets qu'on apperçoit eft fi douce & fi naturelle, qu'il femble que l'Art n'a rien fait pour parer cet endroit. Là on croit que la folitude dans laquelle on va s'enfoncer eft fans bornes, tant elle paroît profonde, mais après quelques petits détours la fçéne change, & vous offre un fpectacle nouveau. Des pins, des cyprès & les plantes les plus fauvages, fe préfentent fur le fommet & au tour d'un rocher, duquel fe précipite avec fracas un torrent écumeux: les deux bords paroiffent délabrés par la rapidité de fes eaux, le gazon à demi entraîné dans leurs courans n'eft plus retenu que par les lierres & les liferons, un arbre déraciné & couché à travers le lit de ce torrent, en fait jaillir les eaux & blanchir la furface, en redoublant leurs mugiffemens; plus bas un pont champêtre joint les deux rives, en le traverfant, & en tournant le rocher, fe prefente un berceau de chévrefeuille dont la nature a fait tous les frais; c'eft delà qu'on peut examiner fous fon ombrage, la vafte prairie, & la haute futaye qui la termine, ainfi que l'hermitage, le Kiofque ou le temple qui font les différens points de vue de ce parc.

C'eſt ainſi que le véritable goût a pris le deſſus, & que l'homme plus flatté des beautés ſimples mais vraies de la nature, en a rappellé l'image près de ſa demeure; pour en écarter toutes les productions factices de l'Art.

Me voici parvenu M:. F:. au moment où l'expreſſion ſe refuſe à mon déſir, où j'eprouve que ma bouche trop foible pour ce que mon cœur ſent, ne peut exprimer les actions de grace que nous devons rendre à l'Eternel, au Grand Architecte de l'univers pour ſes bienfaits, & particulièrement pour ceux qu'il nous a prodigué dans la création du Règne Végétal; c'eſt ce Règne que l'Etre Suprême a marqué pour être le lien indiſſoluble entre deux extrêmes, je veux dire entre le Règne Animal & le Minéral; c'eſt par lui que les différentes préparations de ce dernier deviennent homogénes à l'homme & à ſa nature; c'eſt par lui que les plus grands & les plus violens corroſifs ſont addoucis. *Enfin les eſprits & les acides minéraux les plus concentrés*, *mêlés & circulés avec les eſprits & les acides végétaux*, *déjà imprégnés des eſprits & des acides des animaux*, ſont une des clefs des ſiences de la Nature & de la Sageſſe.

